

Mira Menorca

Nipones en busca de su origen

La empresa Qp rueda en la Isla un documental sobre la mahonesa, producto que elaboran en cien fábricas en Asia y EEUU

ISAAC PONS DE ROSA

La empresa nipona Qp dedicada a la fabricación de salsas acaba de celebrar, en 2015, sus 90 años de vida, y para conmemorarlo, ha decidido buscar el origen de su producto estrella, la mahonesa, que elaboran en casi un centenar de fábricas, tanto en Japón como en otros países asiáticos y también en Estados Unidos.

Es en este contexto que un equipo de siete personas, tanto de Qp como de la Fundación Peace & Kitchen, de la que es uno de los principales patronos, se ha desplazado desde Japón para rodar un documental sobre el origen de la mahonesa y descubrir el «punto cero» que da sentido a su propia empresa.

El grupo lleva en la Isla desde el martes, y ha rodado en el puerto de Maó, interesándose por productos destacados de la cocina insular como la langosta. Ya ayer, y en colaboración con la asociación Fra Roger, se hizo en la Reserva de la Concepció de Fornells un encuentro gastronómico, rodeados de productos de la tierra y en un entorno privilegiado. Allí, el chef David Coca elaboró distintos platos: pulpo a la brasa con mahonesa negra a base de olivas negras; brocheta de rape con mahonesa roja de pimentón; langosta hervida con mahonesa clásica; y *suquet de serrans* con patatas y ligado con mahonesa verde de perejil. Y de postre, brazo de gitano con mahonesa de avellana y limón.

El gerente de Peace & Kitchen, Hima Furuta, afirmó que con esta visita esperan «crear un vínculo con la gente del lugar de origen de la mahonesa». Y es que como añadió uno de los responsables del proyecto, Daichi Nakamura, «aprovechando el 90 aniversario y esta vuelta a los orígenes de la mahonesa, nos gustaría poner una base en Europa».

La expedición japonesa mostró también la salsa que elaboran en sus factorías, «para que podáis probarla y compararla con la salsa que se hace en la Isla». Nakamura considera que «la mahonesa es ideal para las verduras», y asegura que en su país «se utiliza en muchas recetas, incluso en el sushi».

En cuanto a su producto, apunta el nipón que «su peculiaridad es que es una salsa más untuosa, ya que únicamente utilizamos las yemas de los huevos». Y parece que tiene éxito, vista su extensa red de centros de producción, con cuatro



Showcoking. El chef de Sa Llagosta preparó distintos platos ante la cámara de Qp. ● FOTOS JAVIER COLL

fábricas en Estados Unidos y once en países asiáticos, además de las ochenta que tienen en Japón. Un conglomerado que permite abastecer a prácticamente todos los países asiáticos, desde Tailandia a Malasia, pasando por otros como Vietnam.

Para este viaje a Menorca se ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Es Mercadal, Fra Roger, Ownerscars, Hort de Son Tremol, Gin Xoriguer y el pescador forneller Oriol Riera, además de Ana Piquín, quien ha coordinado el desplazamiento a Menorca.



La delegación japonesa degustó pulpo a la brasa con mahonesa negra o brochetas de rape con mahonesa roja, acompañada en todo momento de su imagen corporativa, un ángel que aparece en sus envases.



Todas las sugerencias se acompañaron con una mahonesa distinta. ● I.P.D.R.



Nakamura, con Furuta, Satoshi Wakatsuki, la asesora gastronómica Yamaguchi June y Kentaro Shihatu, ayer, en Ses Salines de La Concepció.